

## 滋賀医大病院ニュース 第40号 (2013/09)

|     |                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|
| 著者  | 滋賀医科大学広報委員会                                                                     |
| 発行年 | 2013-09                                                                         |
| URL | <a href="http://hdl.handle.net/10422/6032">http://hdl.handle.net/10422/6032</a> |

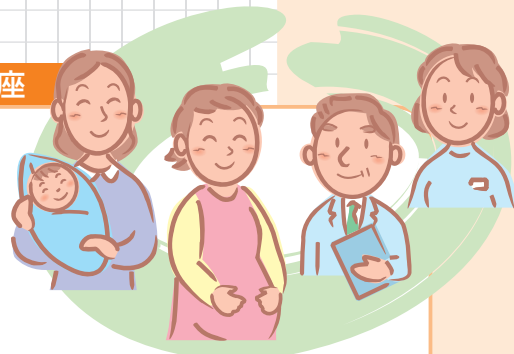
- 滋賀県総合周産期母子医療センターの指定を受けました
- がんに関する様々な相談をお受けしています
- しみの治療について
- シリーズ「医療用語解説」第2回
- 病院給食 健康レシピ紹介

## 滋賀県総合周産期母子医療センターの指定を受けました

産科学 婦人科学 講座

### 総合周産期母子医療センターとは

ハイリスクな合併症のお母さん（母体）とおなかの中の赤ちゃん（胎児）、あるいは早産などで小さく生まれてきた赤ちゃん（新生児）など、特に専門性の高い医療を必要とする妊産婦と新生児のための専門集中治療施設が総合周産期母子医療センターです。



滋賀医科大学医学部附属病院は、6 A病棟（母子診療科・女性診療科・体外受精センター併設）に、おなかの中に赤ちゃんがいるお母さんを対象とする母体胎児集中治療室（MFICU）を6床、5 A病棟（小児科病棟内）に、生まれてきた赤ちゃんを取り扱う新生児集中治療室（NICU）9床を備えています。

母体胎児集中治療室（MFICU）を備える6A病棟



### 妊産婦死亡率、新生児死亡率の改善に貢献

当院の分娩数はこの10年で倍増し、年間400件余を数え、その多くをハイリスク妊娠が占めています。また、NICUの入院件数は年間200件を超え、毎年50～100件の母体搬送、新生児搬送を引き受けてきました。

平成6年からは外科、麻酔科、小児科、救急・集中治療部とともに母体救命のための診療チームを結成して、平成4年には全国ワースト1位であった滋賀県の妊産婦死亡率の低減に貢献しました。また、10年程前には全国ワースト3位以内だった新生児死亡率も、当院のNICUベッド数の増加とともに最近では全国平均にまで改善しています。



新生児集中治療室（NICU）

このような当院の実績が評価され、総合周産期母子医療センターの指定を受けることができましたが、今後も滋賀県の周産期医療を守るため、なお一層の努力を続けてまいります。

# がんに関する様々な相談をお受けしています

## 腫瘍センターがん相談支援部門



当院では、がん患者・家族に対する相談支援及び情報提供を行うために、がん相談支援部門を設置しています。

“がん”になると、誰もはかりしれない不安を感じるのではないのでしょうか。

がん相談支援部門では、ご本人やご家族が、治療を受けるうえでの不安や悩み、療養生活や仕事、くらしのことについて、がん専門相談員がご相談をお受けしています。

がんに関する情報提供や、共に考えることで、病状の理解、気持ちの整理を行っていただき、あなたらしく生きることを支援します。



がん相談支援部門スタッフ



●たとえばこんな相談をお受けしています。ひとりで悩まずに是非ご相談下さい。

- がんと診断されたけれど、どうしよう？
- セカンドオピニオンを受けるにはどうすればよいですか？
- 治療費が心配です…



### ●相談窓口のご案内

- 対 象：当院の患者さん、ご家族、当院に通院されていない方、その他当院のスタッフ、地域の医療従事者等どなたでもご利用頂けます。
  - 担 当：専任の看護師・医療ソーシャルワーカー
  - 相談方法：面談・電話・メール
  - 予約方法：がん相談支援部門へご連絡下さい。
  - 電 話：077-548-2859
  - メールアドレス：gsoudan@belle.shiga-med.ac.jp
  - 相談時間：月～金 9：00～17：00（土日祝・年末年始12/29～1/3を除く）
- 相談は無料です。了解無く相談内容が相談員以外に伝わることはありません。  
予約優先としますが、予約がない場合でも時間に空きがあれば、お受けできます。



### ●冊子「滋賀の療養情報」のご紹介

滋賀県内がん相談支援センターとがん患者団体連絡協議会が集まり、滋賀県の療養情報をまとめた冊子を作成しました。ご希望の方には、無償でお渡ししています。ご遠慮なくお申し出下さい。

### ●冊子「滋賀の療養情報」配付場所

- |          |              |
|----------|--------------|
| がん相談支援部門 | 患者支援センター     |
| 各外来受付    | 院内図書室「かいつぶり」 |



# しみの治療について

皮膚科



「しみ」は年を重ねると、みんなにできるもので、原因は老化や紫外線と言われています。その治療は、美白剤、レーザー治療など色々ありますが、どの治療法が良いのでしょうか？

実は、「しみ」と言われているものの中には様々な皮膚病が含まれていて、その治療は異なります。皮膚病の種類をあげますと、メラノサイト（メラニンを作る細胞）の異常で生じる肝斑、雀卵斑、表皮の細胞の異常で生じる老人性色素斑、脂漏性角化症、メラノサイトの増加する後天性メラノサイトーシス、太田母斑があります。高齢者では、皮膚癌にも注意しなければなりません。「ほくろ」の癌である悪性黒色腫や皮膚癌で最も患者が多い基底細胞癌がそれに当たります。

「しみ」の治療薬は世の中にあふれています。あなたの「しみ」の診断が何なのか、皮膚科専門医に相談してはいかがでしょうか。



治療前



治療後

## 老人性色素斑

Qスイッチアレキサンドライトレーザーで治療。  
美白剤のみでは十分な効果は得られない。

# シリーズ「医療用語解説」第2回 ～DPC（包括評価制度）について～

医療サービス課



DPC（包括評価制度）とは、『Diagnosis（診断）Procedure（診療行為）Combination（組み合わせ）』の略で、DPC対象として認められた病院で取り扱う入院費用の計算方法です。

DPCは、入院中に行われた投薬・注射・検査などの治療の費用を



合計する計算方法とは異なり、病名とその症状や治療内容によって、厚生労働省が決めた1日当たりの定額費用（包括点数）を基本とし、入院日数に応じて費用を計算する方法です。病名ごとに1日当たりの費用（点数）が決められており、投薬・注射・検査などの診療行為はその費用に含まれます。ただし、手術やリハビリテーション、内視鏡検査、心臓カテーテル検査、放射線治療などの特別な治療の費用は別に計算します。

当院では平成15年度からこの計算方法を導入しています。

# 病院給食 健康レシピ紹介

栄養治療部



今回は病院給食でも好評のレシピ「ちらし寿司」をご紹介します。

## ちらし寿司

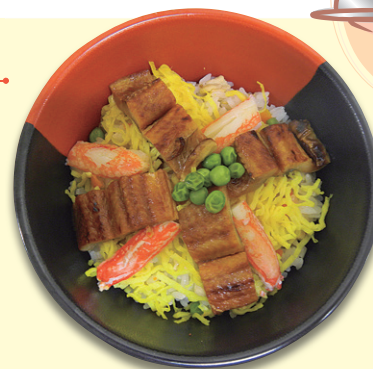
**材料** (4人分)

### 〈寿司飯用の具〉

- ・高野豆腐……………20 g
- ・にんじん……………40 g
- ・かんぴょう……………4 g
- 〔 出汁……………適量 (60cc)
- 砂糖……………12 g
- みりん……………12cc
- 薄口しょうゆ……………12cc
- ・干し椎茸……………8 g
- 〔 戻し汁……………適量
- 砂糖……………4 g
- 薄口しょうゆ……………4cc

### 〈盛り付け用の具〉

- ・穴子……………160 g
- ・かに……………120 g
- ・グリーンピース……………適量



### 〈錦糸卵〉

- ・卵……………1 個
- ・油……………適宜

### 〈寿司飯〉

- ・米飯……………600 g
- 〔 穀物酢……………50cc
- 塩……………4 g
- 砂糖……………12 g

## 作り方

- ① かんぴょうは5分くらい水に漬けてもみ洗いしてから、15分ゆで、水気をとる。
- ② 高野豆腐は水で戻して、水洗いをし、しぼる。
- ③ にんじん、かんぴょう、高野豆腐を適当な大きさに切り、鍋に出汁、調味料（砂糖、みりん）とともに入れ、中火で15分程度煮る。その後、薄口しょうゆを加え、弱火にして10分程度煮る（水分が残っていれば、軽く切っておく）。
- ④ 干し椎茸は水で戻し、適当な大きさに切る。鍋に戻し汁を椎茸が浸る程度入れ、砂糖を加えて中火で15分程度煮込み、さらに薄口しょうゆを加えて汁気がなくなるまで煮含める。
- ⑤ 空いた時間に、卵を薄く焼き、せん切りにして錦糸卵を作っておく。
- ⑥ 穀物酢に塩、砂糖をよく溶かして、寿司酢をつくる。
- ⑦ 炊きたての米飯をすし桶にあけて、寿司酢と混ぜ合わせる。
- ⑧ ⑦の寿司飯に具を混ぜ入れ、器に盛る。その上に、⑤の錦糸卵、適当な大きさに切った穴子、かに身をのせる。彩り用にボイルしたグリーンピースなどを添えてできあがり。



- ★漂白かんぴょうを使用される際は、塩でもんでから水洗いをしゆでて下さい。
- ★具の切り方はみじん切り、細切りなど、お好みで調整して下さい。
- ★寿司そのものに塩分があるため、副菜にはきゅうりの酢の物やなます、甘酢和えなどを添えると良いでしょう。
- ★お好みで寿司飯に青じそやみょうが、ごまなどを和えていただくと薄味でも美味しいです。是非お試しください。

1人分 エネルギー 460kcal 塩分 2g

## 滋賀医科大学医学部附属病院 理念

### 「信頼と満足を追求する全人的医療」

## ●理念を実現するための 基本方針

- 患者さん本位の医療を実践します
- 信頼・安心・満足を与える病院を目指します
- あたたかい心で最先端の医療を提供します
- 地域に密着した大学病院を目指します
- 世界に通用する医療人を育成します
- 健全な病院経営を目指します

滋賀医大病院ニュース第40号

編集・発行：滋賀医科大学広報委員会

〒520-2192 大津市瀬田月輪町

TEL: 077(548)2012(企画調整室)

過去の滋賀医大病院ニュース(PDF版)はホームページでご覧いただけます。